

Ikan hias rasbora (*Rasbora* spp.)—Syarat mutu dan penanganan





© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis	2
5 Syarat mutu	2
6 Pemeriksaan mutu	3
7 Cara Uji.....	3
8 Teknik sanitasi dan higiene	3
9 Bahan	3
10 Peralatan dan perlengkapan.....	4
11 Penanganan	4
11 Syarat pengemasan.....	6
12 Penandaan	6
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik ikan hias rasbora	7
Lampiran B (informatif) Penanganan ikan hias rasbora	8
Lampiran C (informatif) Contoh gambar ikan rasbora (<i>Rasbora</i> Spp.)	9
Bibliografi	12
Tabel 1 Jenis-jenis ikan hias rasbora	2
Tabel 2 Persyaratan mutu ikan rasbora dan media air saat karantina sebelum dipasarkan	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan komoditas ikan hias rasbora (*Rasbora* Spp.) yang meliputi persyaratan mutu dan penanganan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu.

SNI ini disusun oleh Komite Teknis 65-08: Produk Perikanan Nonpangan yang dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 – 28 Oktober 2015 di Jakarta, dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-08 Produk Perikanan Nonpangan, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian sebagian atau seluruh hak paten yang kemungkinan terdapat dalam dokumen standar ini. Dalam standar ini terdapat gambar berwarna untuk memperjelas substansi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 November 2015 sampai 15 Januari 2016 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar adalah:

1. Undang-undang RI No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
2. Undang-undang RI No. 45 tahun 2009 tentang perubahan atas Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 29/MEN/2008 tentang Persyaratan Pemasukan Media Pembawa Berupa Ikan Hidup.
6. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 16/MEN/2011 tentang Analisa Risiko Importasi Ikan dan Produk Perikanan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 04/MEN/2012 Tentang Obat Ikan.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER.46/MEN/2014 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Ikan hias rasbora (*Rasbora* spp.) – Syarat mutu dan penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu dan penanganan ikan hias rasbora.

Standar ini digunakan untuk ikan hias rasbora dari hasil budidaya maupun tangkapan alam, untuk jenis ukuran kecil dengan panjang standar 1 cm – 4 cm, dan untuk jenis ukuran besardengan panjang standar ≥ 5 cm – 10 cm.

2 Acuan normatif

Dokumen berikut merupakan bagian tidak terpisahkan untuk penggunaan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang diacu digunakan. Untuk acuan tidak bertanggal, edisi terakhir dari dokumen acuan (termasuk amandemen) digunakan.

SNI 4854:2013, *Pengemasan ikan hias dan tanaman hias air melalui sarana angkutan udara*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan standar ini istilah dan definisi berikut digunakan

3.1

ikan rasbora

merupakan jenis ikan air tawar yang berasal dari Asia, termasuk dalam Famili Cyprinidae, Subfamili Rasborinae, dan genus *Rasbora* serta bersifat omnivora

CATATAN 1 ikan jantan memiliki warna cerah, bentuk tubuh lebih ramping

CATATAN 2 ikan betina memiliki warna kurang cerah dan bentuk tubuh lebih bulat

3.2

panjang standar

jarak dari ujung mulut sampai pangkal ekor ikan rasbora

3.3

karantina

tempat yang digunakan untuk penampungan ikan sementara, baik ikan yang baru datang maupun yang akan dikirim untuk mencegah terjadinya penularan penyakit

3.4

pemberokan

proses pemuasaan ikan sebelum diangkut

3.5

petugas terlatih

orang yang memiliki kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu produk serta mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang cara-cara menilai organoleptik ikan rasbora

4 Jenis

Jenis-jenis ikan hias rasbora:

Tabel 1 Jenis-jenis ikan hias rasbora

No	Nama Latin	Nama Dagang	Author
1	Kelompok ikan hias rasbora kecil		
	a. <i>Rasbora bankanensis</i>	<i>Banka rasbora</i>	(Bleeker 1853)
	b. <i>Rasbora borapetensis</i>	<i>Red-tail rasbora</i>	
	c. <i>Rasbora paviana</i>	<i>Sidestripe rasbora</i>	Tirant 1885
	d. <i>Rasbora gracilis</i>	<i>Blackstripe rasbora</i>	Kottelat 1991
2	Kelompok ikan hias rasbora besar		
	a. <i>Rasbora argyrotænia</i>	<i>Silver rasbora</i>	(Bleeker 1849)
	b. <i>Rasbora elegans</i>	<i>Elegance rasbora</i>	Volz 1903
	c. <i>Rasbora caudimaculata</i>	<i>Scissortail & giant scissortail rasbora</i>	Volz 1903
	d. <i>Rasbora kalochroma</i>	<i>Clown rasbora</i>	(Bleeker 1851)
3	Kelompok ikan hias rasbora potensial		
	a. <i>Rasbora lacrimula</i>	<i>Red cherry rasbora</i>	Hadiaty & Kottelat 2009
	b. <i>Rasbora cephalotaenia</i>	-	(Bleeker 1852)
	c. <i>Rasbora dorsiocellata</i>	<i>Eye spot rasbora, Emerald eye rasbora, Green eye rasbora, Ocellated rasbora</i>	(Duncker 1904)
	d. <i>Rasbora hubbsi</i>	<i>Hubbs rasbora</i>	Brittan 1954
	e. <i>Rasbora lateristriata</i>	<i>Yellow rasbora</i>	(Bleeker 1854)
	f. <i>Rasbora aprotaenia</i>	-	Hubbs & Brittan 1954
	g. <i>Rasbora spp</i>	-	-

5 Syarat mutu

Persyaratan mutu ikan rasbora dan media air saat karantina sebelum dipasarkan sesuai Tabel 2.

Tabel 2 Persyaratan mutu ikan rasbora dan media air saat karantina sebelum dipasarkan

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Organoleptik (visual)	angka (5 - 9)	min.7
2	Media Air		
	a. Fisika		
	- Suhu	°C	27 - 30
	b. Kimia		
	- pH	-	6 - 7
	- Oksigen terlarut	mg/L	min. 3
	- Amonia	mg/L	maks. 1
	- Nitrit	mg/L	maks. 0,2
	- Nitrat	mg/L	maks. 50

6 Pemeriksaan mutu

Pemeriksaan mutu organoleptik ikan rasbora dilakukan secara menyeluruh dan diseleksi satu persatu oleh petugas terlatih.

7 Cara Uji

Untuk cara uji ikan rasbora dan media air dilakukan dengan cara sebagai berikut:

7.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2015. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

7.2 Fisika

7.2.1 Suhu

Diukur menggunakan termometer air.

7.3 Kimia

7.3.1 pH

Diukur menggunakan pH meter sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

7.3.2 Oksigen terlarut

Diukur menggunakan DO meter sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

7.3.3 Amonia, nitrit dan nitrat

Diukur menggunakan amonia, nitrit dan nitrat *test kit*, disesuaikan dengan petunjuk kerja masing-masing alat yang digunakan.

8 Teknik sanitasi dan higiene

Teknik sanitasi dan higiene diterapkan pada penanganan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran ikan rasboras sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit penanganan.

9 Bahan

9.1 Air

Air yang digunakan untuk kegiatan di unit penanganan ikan rasbora memenuhi persyaratan mutu air bersih sesuai persyaratan hidup alami bagi ikan rasbora.

9.2 Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang dapat digunakan sebagai pencegahan dan atau pengobatan di unit penanganan ikan rasbora adalah garam krosok.

10 Peralatan dan perlengkapan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan rasboramemenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, tidak mencemari dan tidak melukai produk. Semua peralatan dan perlengkapan dalam keadaan bersih, sebelum dan sesudah digunakan, antara lain:

- a) Aerator;
- b) akuarium;
- c) amonia, nitrit dan nitrat test kit;
- d) batu aerasi;
- e) DO meter;
- f) ember/ baskom;
- g) kantong plastik;
- h) kotak *styrofoam*;
- i) pH meter;
- j) pompa air;
- k) selang;
- l) serokan;
- m) tabung gas dan perlengkapannya;
- n) termometer.

11 Penanganan

11.1 Penerimaan

11.1.1 Ikan rasbora

- a) Tujuan: mendapatkan ikan rasbora sesuai spesifikasi hasil budidaya dan tangkapan alam.
- b) Petunjuk:
 - Ikan rasbora ditampung dalam wadah dan media yang sesuai agar tetap hidup, sehat dan aktif.
 - Stok ikan rasbora yang baru tidak dicampur dengan stok ikan yang lama.
 - Ikan rasbora yang terkena penyakit dipisahkan dengan ikan yang sehat agar tidak menularkan penyakit kepada ikan lain.

11.1.2 Kemasan

- a) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi untuk ikan rasbora.
- b) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit penanganan diperiksa terkait keamanan produk ikan rasbora, dan terlindung dari sumber kontaminan kemudian disimpan pada ruangan penyimpanan yang saniter.

11.1.3 Label

- a) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label produk ikan rasbora.

- b) Petunjuk: label yang diterima di unit penanganan diverifikasi sesuai spesifikasi produk, kemudian langsung disimpan.

11.2 Sortasi I

- a) Tujuan: mendapatkan ikan rasbora sesuai mutu dan ukuran.
- b) Petunjuk: ikan rasbora yang telah dikarantina disortir berdasarkan mutu dan ukuran.

11.3 Karantina

- a) Tujuan: dalam rangka penerapan *biosecurity* untuk mendapatkan ikan rasborayang sehat dan sesuai spesifikasi.
- b) Petunjuk: ikan rasbora dimasukkan kedalam wadah penampungan sementara untuk pencegahan terjadinya penularan penyakit dan dipuasakan minimum 1 hari.

11.4 Pemberokan

- a) Tujuan: meminimalkansisa proses metabolisme selama pengangkutan.
- b) Petunjuk: ikan rasborayang sudah disortasi, dimasukkan kedalam wadah penampungan sementara untuk dipuasakan minimum 1 hari.

11.5 Sortasi II

- a) Tujuan: mendapatkan ikan rasborayang benar-benar sudah sesuai mutu dan ukuran yang diinginkan.
- b) Petunjuk: ikan rasbora yang telah dikarantina disortir kembali berdasarkan mutu dan ukuran.

11.6 Pengemasan

- a) Tujuan: mendapatkan ikan rasboradengan mutu yang baik selama transportasi sampai tujuan.
- b) Petunjuk: ikan rasboradikemas menggunakan kantong plastik polietilen dengan ketebalan 0,5 mm - 0,7 mm rangkap dua dan telah terisi air sejumlah 1/3 bagian dari kemasan kemudian diberi oksigen 2/3 bagian disesuaikan dengan waktu tempuh, jumlah dan ukuran ikan dan suhu dipertahankan 21 °C – 23°C dengan menambahkan es yang telah dikemas. Selanjutnya diikat dan dimasukkan ke dalam *styrofoam*.

11.6 Pelabelan

- a) Tujuan: memberikan informasi sesuai spesifikasi dan identitas.
- b) Petunjuk: kemasan diberi label sesuai spesifikasi dan identitas.

11.7 Pemuatan

- a) Tujuan: mendapatkan ikan rasborayang sesuai spesifikasi dan melindungi daripenurunan mutu selama pemuatan.
- b) Petunjuk:
 - Ikan rasbora dimuat dalam alat transportasi yang dapat melindungi dari penyebab kematian dan penurunan mutu.
 - Ikan rasborayang telah dikemas dalam kantong plastik dimasukkan dalam *styrofoamsesuai* kapasitas.
 - *Styrofoam* ditempatkan pada alat transportasi dengan posisi horizontal/datar dengan tutup di atas (diberi tanda).

11.8 Pengangkutan

- a) Tujuan : mendapatkan ikan rasborayang sesuai spesifikasi dan melindunginya dari penurunan mutu selama pengangkutan.
- b) Petunjuk : ikan rasbora diangkut dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan kondisi dan terlindung dari penyebab penurunan mutu.

11 Syarat pengemasan

11.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan rasbora harus bersih, tidak mencemari, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan.

Untuk ikan rasbora yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 4854:2013.

11.2 Teknik pengemasan

Ikan rasbora dikemas dengan hati-hati, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar agar dapat mempertahankan kelangsungan hidup minimum 1,5 kali total waktu tempuh.

12 Penandaan

Setiap kemasan ikan rasbora yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) Nama dan jenis ikan;
- b) jumlah ikan;
- c) ukuran ikan;
- d) nama dan alamat pengirim dan penerima, dan;
- e) kondisi saat pengemasan: pH, suhu, waktu *packing* (opsional).

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian organoleptik ikan hias rasbora

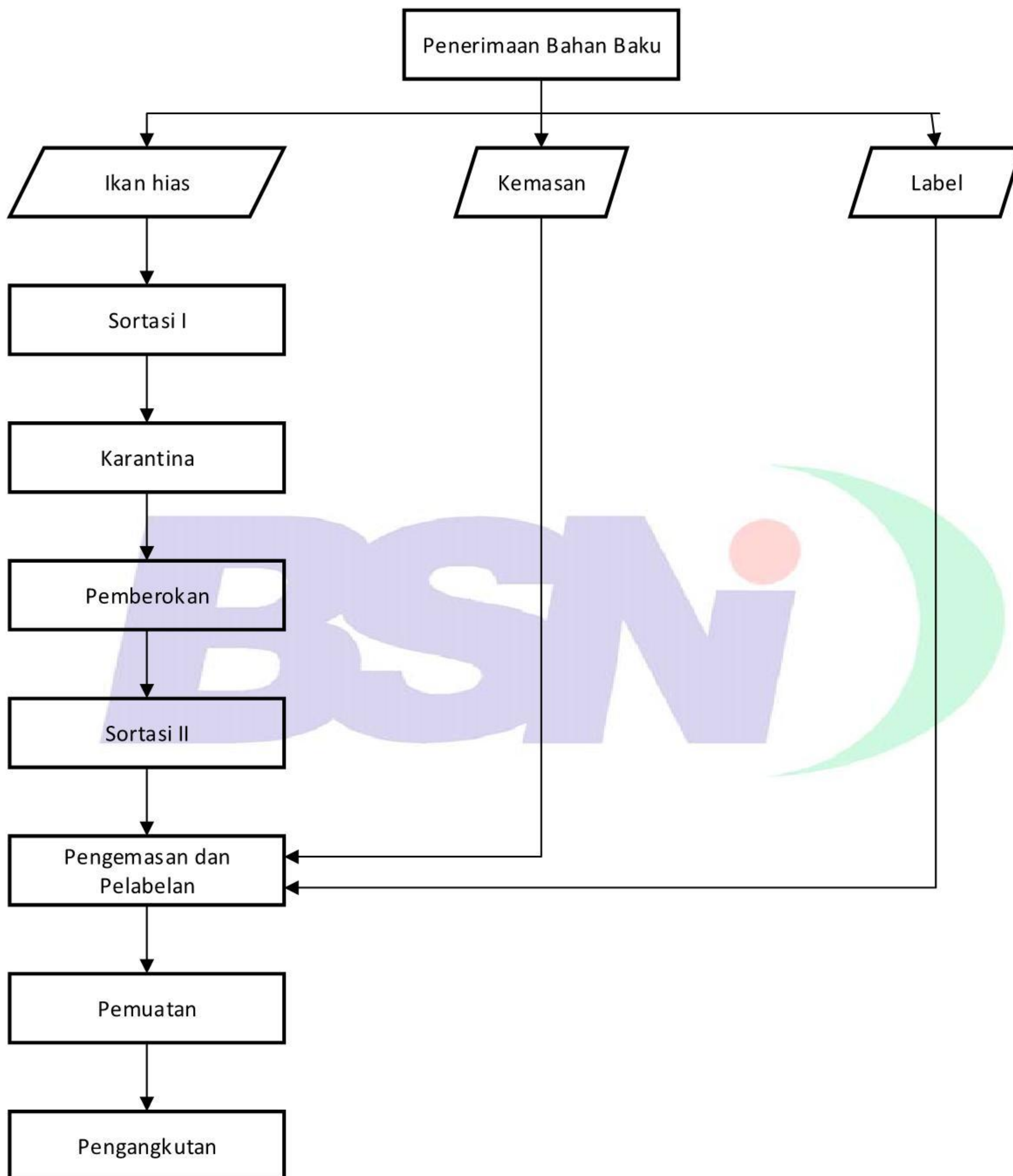
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik ikan hias rasbora

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Jenis Uji	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Bentuk tubuh						
Proporsional dan lengkap, berbentuk pipih	9					
Kurang proporsional dan lengkap, berbentuk pipih	7					
Tidak proporsional, berbentuk pipih	5					
2 Warna						
Cerah dan kontras sesuai spesifik jenis	9					
Kurang cerah dan kurang kontras sesuai spesifik jenis	7					
Tidak cerah dan tidak kontras	5					
3 Pergerakan						
Tenang dan aktif	9					
Tenang dan kurang aktif	7					
Tidak beraturan atau tidak aktif	5					
CATATAN: Pengujian organoleptik dilakukan dalam akuarium						

Lampiran B
(informatif)
Penanganan ikan rasbora



Gambar.B.1 – Diagram alir proses penanganan ikan rasbora

Lampiran C
(informatif)
Contoh gambar ikan rasbora (*Rasbora* Spp.)

1. Kelompok ikan hias rasbora kecil



Gambar C 1. *Rasbora borapetensis*



Gambar C 2. *Rasbora bankanensis*



Gambar C 3. *Rasbora borapetensis*



Gambar C 4. *Rasbora paviei*

Sumber: Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Kelautan, KKP

2. Kelompok ikan hias rasbora besar



Gambar C 5. *Rasbora kalochroma*



Gambar C 6. *Rasbora caudimaculata*



Gambar C 7. *Rasbora caudimaculata*



Gambar C 8. *Silver rasbora*



Gambar C 9. *Rasbora elegans*

Sumber: Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Kelautan, KKP

3. Kelompok ikan hias rasbora potensial



Gambar C 10. *Rasboroides vaterifloris* var



Gambar C 11. *Rasbora crossbanded*

Sumber: Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Kelautan, KKP



Bibliografi

Hadiaty, RK & Kottelat M. 2009. *Rasbora lacrimula*,. A New Species of Cyprinidae Fish from Eastern Borneo (Teleostei: Cyprinidae). Ichthyological Exploration Freshwater Journal 20(2): 105-109.

Kottelat M, T Whitten, SN Kartikasari & S Wirjoatmodjo 1993. Freshwater fishes of Western Indonesia & Sulawesi. Periplus Edition, EMDI Project. Singapore, printed in Indonesia. 293p, 84 pls.

Kottelat M & KE Witte 1999. Two new species of *Microrasbora* from Thailand and Myanmar, with two new generic names for small southeast Asian cyprinid fishes (Teleostei: Cyprinidae). Journal of South Asian Natural History v. 4 (no. 1): 49-56.

Kottelat M. 2013. The fishes of the inland waters of southeast Asia: A catalogue and core bibliography of the fishes known to occur in freshwaters, mangroves and estuaries. The Raffles Bulletin of Zoology, supplement no. 27. 663p.

Lumbantobing, D. N.2010. Four new species of the *Rasbora trifasciata*-group (Teleostei: Cyprinidae) from northwestern Sumatra, Indonesia. Copeia 2010 (no. 4): 644-670.

Lumbantobing DN. 2014. Four new species of *Rasbora* of the Sumatrana group (Teleostei: Cyprinidae) from northern Sumatra, Indonesia. Zootaxa 3764 (1): 001–025.

OATA,. 2008. *Water Quality Criteria* (version 2.0). Company Limited by Guarantee and Registered in England No 2738119 Registered Office Wessex House. Westbury, BA 13 3JN.

OATA,. 2008. Code of Conduct (version 2.0). www.ornamentalfish.org.diunduh pada tanggal 18 Juli 2012 pukul 12.05 WIB